



DEVRO



ONE MARQUE,
ONE COMPANY,
ONE PRODUCT RANGE

THE FRESH RANGE



PREMIUM

A viable alternative to sheep or hog gut, suitable for fresh sausage applications using coarse minced/mixed meat formulation (typically >75% meat content), with high meat show.

BUTCHERS

A viable alternative to sheep or hog gut, suitable for fresh handlink sausage applications using coarse minced/mixed meat formulations (typically >75% meat content) with high meat show.

RONDO

A viable alternative to gut, the Rondo range of edible curved casings offers calibre consistency and superb machinability coupled with excellent cooking performance and consumer acceptance across a wide range of fresh sausage applications.

PORCINE

A range of edible porcine collagen casings developed and pioneered by Devro, offering high productivity and excellent consumer appeal – targeted specifically at Butchers Choice and Premium retail sausage sectors. Particularly applicable in the manufacture of “100% pork” sausage.



THE PROCESSED RANGE

SELECTION

producers can achieve significant reduction in manufacturing costs and have consumers praising the finished sausage.

FINE

Ideal for smoked and cooked sausages, with excellent processing and optimal smoke uptake. Tailored range to suit wide range of global processed sausage applications. Superb machinability on high speed production systems.

STIX

Primarily a small calibre edible casing designed specifically for dried/semi-dried snack sausage (beefstick/minisalami). Superb machinability on high speed production systems and excellent processing and optimal smoke uptake. Tailored range to suit wide range of global snack sausage applications.

RONDO

A viable alternative to hog gut, the RONDO range of edible curved casings offer calibre consistency, superb machinability and excellent processing, whilst retaining a high level of consumer acceptance across a wide range of sausage applications.

PORCINE

A range of edible porcine collagen casings developed and pioneered by Devro, offering high productivity and excellent consumer appeal – targeted specifically at processed sausage sectors. Particularly applicable in the manufacture of “100% pork” sausage.



CROMA - VARAŽDIN d.o.o.

Authorized Distributors in Croatia

www.croma.com.hr

234 IZ HPA-E
Paška janjetina na putu do oznake izvornosti
Održana Agro Arca 2013

239 IZ HAH-A

243 PREHRAMBENI ADITIVI
Primjena sojinih proteina u mesnoj industriji

246 IZ LITERATURE I PRAKSE
Utjecaj hranidbe na kvalitetu mesa peradi

250 RIBE NAŠEG MORA
Glavac

252 DEZINFICIJA I DEZINFICIJENSI
Učinak dezinficijensa na neke specifične
uzročnike zaraznih bolesti životinja

256 DOGAĐANJA
51st International Agriculture and Food Fair AGRA
Nin ima ekskluzivu – jelo koje se časti i slavi kroz manifestaciju Sokolijadu
Obilježeno 100 godina organiziranog uzgojno-selektorskog rada u stočarstvu Hrvatske

269 ZNANSTVENO STRUČNI DIO

270 ZNANSTVENI RAD
pH vrijednost – pokazatelj kvalitete ovčjeg mesa namijenjenog preradi
Krvavica, M., M. Konjčić, I. Bugum

279 ZNANSTVENI RAD
Udio masti i sastav masnih kiselina u istarskom i dalmatinskom pršutu



IMPRESSUM

Direktorica, glavna i odgovorna urednica /
Director - Editor-in-chief:
Katarina Lučić, dipl. oec.

Redaktor / Sub-editor:

Prof.dr. sc. Lidija Kozadžinski,
Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost
hrane Veterinarskog fakulteta Sveučilišta u
Zagrebu / Dept. of Hygiene, Technology and
Food Safety Faculty of Veterinary Medicine,
University of Zagreb

Urednički kolegij / Editorial staff:

doc. dr. sc. Pavel Bystrycky (Slovačka),
prof. dr. sc. Beniamino Cenci Goga
(Italija),
doc. dr. sc. Željka Cvrtla Fleck (Hrvatska)
prof. dr. sc. Faruk Čaklović (BiH),
prof. dr. sc. Branimir Čavlek (Hrvatska),
prof. dr. sc. Mirza Hadžiosmanović
(Hrvatska),
prof. dr. sc. Kurt Houf (Belgija),
prof. dr. sc. Zlatko Janjčić (Hrvatska)
doc. dr. sc. Danijel Karolyi (Hrvatska),
prof. dr. sc. Dragan Kovačević (Hrvatska),
doc. dr. sc. Helga Medić (Hrvatska),
prof. dr. sc. Branimir Mioković (Hrvatska),
prof. dr. sc. Bela Njari (Hrvatska),
prof. dr. sc. Željko Pavičić (Hrvatska),

Metadata, citation and similar papers at core.ac.uk

291 PREGLEDNI RAD
Transportni stres i kakvoća svinjskog mesa
Ovničević, D. Ivona Đurkin, Lj. Segedi, B. Lukić, G. Kušec

300 PRETHODNO PRIOPĆENJE
Kemijaska ocjena kakvoće pilećeg mesa podrijetlom od tovnih pilića hranjenih uz
dodatku pripravka plemenite pečurke Agaricus bisporus
Mršić, G., B. Njari, S. Srećec, M. J. Petek, Ž. Cvrtla Fleck, M. Živković, K. Špiranec, D.
Špoljarić, D. Mihelić, L. Kozadžinski, M. Popović

Pretplata 6 brojeva / Subscription for 6 issues:

Hrvatska 400,00 kn
Inozemstvo 70 EUR

Časopis "MESO" prijavljen je u Odjelu upravnopravnih poslova Ureda za priopćavanje
Vlade Republike Hrvatske pod brojem 504-02/3-99-01.

Prvi hrvatski časopis "MESO" novčano podupire Ministarstvo znanosti, obrazovanja i
športa.

Radovi objavljeni u časopisu "MESO" referirani su u svjetskim referalnim časopisima: CAB
Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, Zoological Records, GLOBAL HEALTH i
ULRICHSWEB. Časopis se distribuira putem EBSCO Publishing.

Prisijeli rukopisi podliježu recenziji. Uredništvo časopisa "MESO" pridržava pravo članke
prilagoditi stilu časopisa. Izdavač ne snosi odgovornost za stavove iz objavljenih članaka.
Sadržaj časopisa je potpuno autoriziran, te ni jedan njegov dio ne može biti reproduciran
bez odobrenja izdavača. Rukopisi se ne vraćaju. Časopis izlazi dvomjesečno u 6 brojeva.

Izvršni urednik / Executive editor:

Ivan Mrkobrad

Lektori / Language editors:

Zrinka Sabadoš, prof. - hrvatski jezik
Sanja Šimunović, prof. - engleski jezik
Ljiljana Troškot, prof. - njemački jezik
Marina Mladenović, prof. - talijanski
jezik

Izdavač / Publisher:

"Zadružna štampa" d.d.
Jakićeva 1, Zagreb • P.P. 910
Tel./Fax: ++385 (0)1 230 13 47
++385 (0)1 231 60 50
++385 (0)1 231 60 60
e-mail: meso@meso.hr
www.meso.hr

Grafičko oblikovanje / Layout and design:

Marijan Pupac, Pixel art d.o.o.
e-mail: marijan.pupac@gmail.com

Tisk / Print:

TISKARA ZELINA d.d.
K. Krizmanić 1
10380 Sv. I. Zelina

www.meso.hr

15 godina s vama MESO 231